المـــل

فـــــاى

إعداد وتقديم
منى الغضناوى

مقـــدمة كتـــاب اللفـــى

بين يديك يا سيدتى كتيب الملفى ..

وهذا النوع من الحلويات سواء فى التورتة أو الجاتوه هو من أصعب الحلويات ويتفوق به الرجال .

ونحن نجعله لك يا سيدتى سهلا حتى تغيظى به الرجال بل وتتفوقين أيضا عليهم .

ولكن لى طلب عندك . بعد نجاحك فى صناعة الملفى أن تخرجى لســانك لكل من يقابلك من الرجال وماتنسيش تدعى لى ولخالتك أم على وترسلى برأيك علشـــان ننشره وكل الناس تعــرف انك أحلى من المل فاى

اخــوكم ـ حسن البدرى

المراسلات مصر ـ المنصورة ٣٥٥١١ ص.ب ٩٥
ت م : ٠١٠/١١٢٤٣٨٧

اسـئلة القارئات والقـراء

تعبت من كثرة طلب زوجى وأبنائى صناعة البيتزا لهم بعد نجاحى فيها ، ماذا أفعل ؟

رحاب فاروق مرجان — المنصورة

يا سيدتى تعب الحبيب زى أكل الزبيب وليس الحبيب وحده ولكن الواضـح أنه ليس الحبيب وحده بل الأبناء ونصيحتى أن تحاولى صناعة تورتة الملفى لهم ..

حاولت صناعة بلح الشام من كتابكم واشعر اننى فى كل مرة اتقدم عن المرة السابقة فمتى سأصنعها بمهارة ؟

كريم سـمير ابراهيم

يا سيد كريم فى الاعـادة افادة ، مع قـراءة الكتاب وتنفيذ الطريقة بدقة وبعدها ستجد أنك وصلت لشـهرة فنانى الحلويات الشامية وتفتح مشروع كبير ناجح باذن الله

المراسلات مصر — المنصورة ٣٥٥١١ ص.ب ٩٥

ت م : ٠١٠/١١٢٤٣٨٧

اخـوكم — حسن البدرى

الحشــو الحادق الاصابع المل فاى

المقــادير :

جبن بيضاء ــ زبدة ــ نعناع جــاف ــ كريمة لبانى كرفس مفرى ــ جبن رومى مبشور •

الطــريقة :

تهرس الجبن البيضــاء مع الزبدة والنعناع الجــاف أو الكريمة اللبانى يضــاف اليها الكرفس المفرى والجبن الرومى المبشــور ويحشى بها الأصابع بعد ان تبرد تماما وترص فى طبق التقــديم وترش بالجبن الرومى المبشــور وتقــدم ••

الحشو الحلو الاصابع المل فاى

المقــــادير :

وحدات اصابع ناضجة باردة ــ كستر ــ أو كــريم شــانتيه ــ فاكهة مفــرية .

الطـــــريقة :

تأخذ كل أصبع ويحشى بالكستر البارد أو الكــريم شــانتيه أو كريم لبانى مخفــوقة جيدا ثم يضــاف اليها الفاكهة المفرية ثم يدهن الوجــــه بالمربى السائلة الدافئة وترش بالمكسرات المفرية ..

الملِ فـاى بالانشـوجة

المقـادير :

مقدار من عجينة الملِ فاى ـ وحـدات أنشـوجة منزوعة العظم ـ بيضـة .

الطـريقة :

تفرد العجينة سمك ١ سم وتقطـع الى مستطيلات ١٠×٨ سم وتدهن الأطراف بالبيضة وتوضع قطعة أنشوجة فى كل مستطيل ويطول المستطيل نصـفين ويضعها على الأطراف حتى تلتصق ويدهن الوجه بالبيض ويخبز فى فرن حامى حتى تنضج وتقدم ساخنة .

مل فاى محشى بالشيكولاته والمرنج

المقـــادير :

مقدار من عجينة المل فاى ــ الحشو نصف كوب فتات عيش فينو ــ ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة ــ فانيليا نصف كوب شيكولاتة ــ كوب لبن ــ صفار بيضة •

المرنج : بياض ٣ بيضة ــ ١ ملعقة كبيرة سكر بودرة فانيليا ــ لوز مقشر ••

الطــريقة :

يوضع اللبن على النار حتى يسخن ثم يضاف الســكر والشيكولاتة حتى يذوب السكر ثم يضاف العيش ويقلب الخليط حتى يبرد قليلا ثم يضاف صفار البيض والفانيليا ويقلب جيدا وتفرد العجينة فى قالب مستطيل ويوضع عليها الخليط البيض السابق ويزج فى فرن حامى ١٠ دقــائق ثم يهدأ النار حتى ينضج المل فاى •

للمرنج يضرب بياض البيض مع السكر والفانيليا حتى

يجمد تماما ويوضع على القالب فوق الملل فاى بشكل غير منتظم ويرش بقليل من السكر البودرة واللوز المقشر ويقدم باردا .

مربعات الملل فاى بالتفاح

المقادير :

مقدار من عجينة الملل فاى — نصف كيلو تفاح متوسط الحجم — سكر بودرة — قرفة — للوجه بيضة .

الطريقة :

يقشر التفاح وتقطع نصفين بالعرض وتنزع البذور وترش بالسكر والقرفة وتترك ربع ساعة ثم تفرد العجينة سمك ١ سم وتقطع مربعات ويوضع نصف التفاحة بوسط كل مربع وتدهن أطراف المربع بالبيض وتلصق بعضها ببعض وتزج الوحدات فى فرن متوسط الحرارة تسحب من الفرن ويرش الوجه بالسكر البودرة وتقدم ساخنة .

المل فـاى بالمشمش

المقـــادير :

مقدار من عجينة المل فاى ـ علبة كمبوت مشمش ـ كريم شانتيه بالســـكر ..

الطـــريقة :

تفرد العجينة سمك ١ سم وتقطع بقطاعة مغموسة فى ماء ساخنة دائرة قطرها ٢ بوصة يقطع من الوسط بقطاعة أصغر منها مغموسة فى ماء ساخن بحيث لا تصل القطاعة الى نهاية العجينة تخبز الدوائر فى فرن ساخن حتى تنضج وتترك حتى تبرد تماما تنزع الحلقة الوسطى ويكور الجزء اللى فى الوسط ويوضـــع فى الفراغ قطعـــة مشمش فى الدائرة بحيث يكون التجويف الاوسط للمشمشة لاعلى ويحمل فراغ المشمش بوردات من الكريم شانتيه .

الكرواســـــان

المقـــادير :

٤ كوب دقيق ــ ذرة ملح ثلثى كوب زيت ــ ملعقــة خميرة فورية كبيرة ٢ بيضة ــ ثلثى كوب لبن دافىء ــ ١ ملعقة كبيرة سمن •

الطـــريقة :

يخلط الدقيق مع الملح مع الخميرة الفورية ويقلب ثم يوضع الزيت والبيض ويعجن باللبن حتى تكون عجينــة سهلة الفرد ثم تفرد العجينة على خشب مرشوش بالدقيق على شكل مستطيل وتدهن بالسمن ثم تطبق وتوضــع فى الثلاجة لمدة ساعة ثم تفــرد مرة أخرى وتطبق وتوضــع فى الثلاجة وتكــرر العمليــة ٤ مــرات وتلف فى كيس بلاستك حتى تســتعمل •

الكرواسان بالعصاج والبطاطس

المقادير :

مقدار من عجينة الكرواسان ـ الحشو ـ نصف كيلو لحمة مفرومة معصجة متبلة بالملح والفلفل ـ ١ كوب بطاطس مسلوقة مهروسة ربطة بقدونس مفرى نصف كوب زيتون أسود شرائح ..

الطريقة :

تقطع العجينة الى كور صغيرة وتفرد بالنشابة بعد رش النشابة بالدقيقة حتى ترق تماما ثم تقطع الدائرة الى أربعة أجزاء مثلثة وتدهن بالزيت الخفيف تخلط جميع مقادير الحشو وتحشى بها الأجزاء ويلف ابتداء من الجزء العريض للمثلث الى الجزء الرفيع وتلف على شكل هلال وتدهن بالبيض ويترك حتى تختمر وتخبز .

الكرواسان بالجبن والفلفل الأخضر

المقادير :

مقدار من عجينة الكرواسان — الحشو — ١ كوب جبن بيضاء — ٢ ملعقة زبدة — نصف كوب فلفل اخضر مفروم — ربطة بقدونس مفرى — بيضة لدهان الوجه ٠

الطريقة :

تفرد العجينة وتقطع دوائر مستديرة وتخلط مقادير الحشو كلها ، وتوضع فى وسط كل دائرة ملعقة من الحشو وتقفل القطائف وتدهن الوجه بالبيض وتترك حتى تخمر وتزج فى الفرن حتى تنضج وتحمر ٠

الكرواسان بزيت الزيتون والزعتر

المقـــادير :

مقدار من عجينة الكرواسان ـ الحشو : نصف كوب زعتر ناعم ــ نصف كوب زيت زيتون ..

الطـــريقة :

تفرد العجينة بنفس الطرق السابقة وتقطع دوائر وتقطع كل دائرة ٤ أجزاء على شـــكل مثلث ويدهن كل مثلث بخليط الزعتر وزيت الزيتون ويرش بالزعتر وتترك حتى تختمر وتزج فى فرن حامى حتى تنضج وتحمر وتقدم .

الســــاليزون

المقــــادير :

١ كيلو دقيق ــ ربع كيلو زبدة ــ ٥ بيضة ــ ملعقة كبيرة ملح ــ كوب ماء ــ باكو بكينج بودر ·

الطـــريقة :

يخلط الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ويوضع بهـا الزبدة وتفرك بأطراف الأصابع حتى يختفى الزبدة مـع الدقيق ثم يوضع البيض من خليط الدقيق ويقلب ويعجن بالماء حتى تصبح عجينة سهلة الفـرد ثم توضع فى الثلاجة نصف ساعة قبل الاستعمال ·

الســـاليزون المحشى

المقـــادير :

عجينة الساليزون صلصة — تونة — زيتون أسود — قطع فلفل أخضر جبنة مهروسة مع زبدة — فلفل أحمر — بشر جبن رومى ..

الطـــريقة :

تفرد العجينة على خشب مرشـــوشة بالدقيق ســـمك ربع سم وتقطع بالقطاعة المدورة وقطع بالطول وتوضـــع فى صينية مدهونة ويدهن وجه القطع المدورة بالصلصة . ثم التونة وقطع الفلفل الاخضر — أو تدهن الوجه بالبيض ثم يوضع عليها الجبنة المهروسة بالزبدة وتطبـق ويدهن الوجه بالبيض — أو يدهن الوجه بالبيض ويوضع عليهـا فلفل أخضر وأحمر وزيتون أسود وترش بالجبن الرومى المبشور وتزج فى الفرن حتى تنضج وتحمر وتقدم .

البانيـــــة

المقـــادير :

١ كوب دقيق — ربع كوب زبدة — ربع كوب لبن — بيضة — ذرة ملح — ١ ملعقة بيكنج بودر للوجه بيض ملعقة كبيرة لبن .

الطـــريقة :

يخلط الدقيق والبكينج بودر والملح فى طبق ويوضع الزبدة وتفرك مع الدقيق بأطراف الاصـابع حتى تتجانس الزبدة مع الدقيق ثم توضع البيضة مخفـوقة فى اللبن وتلت جيدا وتفرد على خشب مرشوشة بالدقيق ســـمك ربع سم وتقطع بالقطاعة مدورة وتطبـــق مثل القطائف وتشقق خفيفا بالسكين ويدهن الوجـه بالبيض مع اللبن وتوضع فى فرن ساخن حتى تحمر وتقدم .

الرافيــــولى

المقـــادير :

٢ كوب دقيق ـــ ذرة ملح ـــ ٢ بيضة ـــ ٢ ملاعق ما

الطـــريقة :

يخلط الدقيق مع الملح ويعمل حفــرة فى الوســط ويوضع بها خليط البيض مع الماء ويخلط جيـــدا حتى يتجانس الدقيق وتكون العجينة جامدة وتشكل على شكل كرة وتعجن مرة أخرى حتى تصير طرية قليلا وتترك نصف ساعة حتى ترتاح وتستعمل فى بعض الاصناف •

الرافيولى بالعصاج

المقـــادير :

مقدار من عجينة الرافيولى – جبن شيدر مبشـــور
الحشو : كمية من اللحم المفروم معصجة ومتبلة بالبقدونس والثـــوم ..

الطـــريقة :

يخلط الحشو جيدا وتتبع نفس طـــريقة حشو وطهى الرافيولى بالجبن ثم ترفع من الماء وتصـــفى وتزين بالجبن المبشور وتقـــدم ساخنة .

الرافيولى والجبن الشيدر والجبن الابيض

المقـــادير :

مقدار من عجينة الرافيولى ربع كوب جبن شـــــيدر

مبشور — الحشو : جبن رومى مبشور — جبن أبيض — ربع كوب لبن ٣ بيضات — فلفل أسود ٠

الطـــريقة :

يخلط الجبن الرومى والأبيض واللبن والبيض والفلفل الأسود جيدا — تقسم العجينة الرافيولى الى قسمين ويفرد كل قسم بالنشابة على شكل مستطيل نصف سم ســمك ويوضع الحشو بالملعقة على مســافات متباعدة ٣ سم بين كل حشو ثم تبللين الحشو بقليل من الماء ويوضع عليهــا القسم الثانى من العجينة ويضغط عليها فى مكان وضــع الماء حتى تلتصق ويقطع حول الحشو مربعات بسكين حاد وتوضع على صينية مرشوشة بالدقيق ويوضع ماء فى حلة على النار مع ملح حتى تغلى ثم تضاف الوحدات وتترك حتى تطفو على سطح الماء وترفع من الماء وتصفى وتقــدم ســاخنة ٠٠

عجينة اليـــاف

المقـــادير :

٢ كوب دقيـــق — ١ كـــوب زبدة ثلثى كوب مـــاء مثلج — ذرة ملح .

الطـــريقة :

يوضع الدقيق مع ذرة الملح وربع كمية الزبدة مقطعة فى اناء وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى ويضاف الماء بالتدريج وتعجن حتى تصـــبح عجينة جامدة وتوضع فى ورق المونيوم فى الثلاجة لمدة ساعة ثم يرش دقيق عـــلى خشب وتفرد العجينة بالنشابة سمك ٢ سم ويوضع بهـــا باقى الزبدة مقطعة صغيرا وتطـــوع العجينة من الثلث ثم يطوى الثلث الأخير بحيث تكون الزبدة مغطاة ثم يفـــرد العجينة مرة أخرى مستطيل سمك ٢ سم وتطبق ثم توضع فى الثلاجة مع تكرار الطى والفـــرد والوضع فى الثلاجة ٣ مرات وبعد ذلك توضع فى ورق المونيوم فى الثلاجـــة لحين الاســـتعمال ..

اليـاف بالمــوز

المقـــادير :

عجينة الياف ــ كوب سكر خشن ــ نصف كيلو موز عصير برتقالة ــ ملعقة كبيرة قرفة ــ بيضة مضروبة بملعقة ماء ــ نصف كوب ســـكر بودرة ــ ذرة قرنفـل ناعم وحبهـان ناعم •

الطـــريقة :

يذاب ٢ ملعقة كبيرة سكر فى عصير البرتقال ويقطـع الموز دوائر ويوضع فى عصير البرتقال ويفـــرد العجين سمك ١ سم على شــكل مستطيل ويقطـع مربعات ٨×٨ ويقلب باقى السكر مع القرفة والقرنفل والحبهان ويوضع بها شرائح الموز بعد ان تصفى ويوضع فى كـل مربع ٢ قطعة موز وتطبق عليها أطراف المربع الى الوسط وتلصق بالبيض ويدهن الوجه بالبيض ويرش بســـكر البودرة ويوضع فى صينية مدهونة بالسمن وتوضع فى فرن ساخن ١٠ دقائق ثم تهدأ النار لمدة ١٠ دقائق ثم يسحب من الفرن ويرش باقى سكر البودرة ويقدم •

مربعات الياف باللوز المطحون

المقـــادير :

عجينة الياف ــ لوز مطحونة ــ سكر بودرة ــ بيضة مخفوقة ــ ٢ ملعقة كبيرة زبدة ــ بشر ليمون ــ ٢ ملعقة كبيرة سكر ــ فانيليا ..

الطـــريقة :

للوجه ــ بيضة مضروبة ــ نصف كوب سكر بودرة.

تفرد العجينة سمك ١ سم وتقطع مربعات ويوضـع السكر واللوز والزبدة مع البيضة المضروبة ويعجن ويضاف الفانيليا وبشر الليمون وتخلط جيدا ثم توضع على مربعات العجينة فى الوسط ويغطى الحشو بأطراف المربع وترص المربعات فى صينية مدهونة وتترك نصف ساعة ثم تدهن بالبيض وترش بالسكر البودرة وتزج فى فـــرن حامى ١٠ دقائق وتقدم بعد ان تبرد تماما .

اصابع الياف باللوز والسكر

المقــادير :

عجينة الياف ــ كوب لوز مقشر ومطحون ــ كوب ــ سكر ــ بيضة مع ملعقة ماء ..

الطــريقة :

تفرد العجينة سمك ١ سم وتدهن بالبيض المخفوق مع ملعقة الماء ويرش نصف السكر واللوز فوق العجينة ويضغط عليه حتى يلتصق اللوز بالعجينة ثم تقلب على الوجه الآخر ويرش باقى السكر واللوز ويفرد العجينة الى مستطيل ويقسم الى نصفين ويقسم كل قسم الى أصابع عرضها ٢ سم ثم يلف كل اصبع على نفسه عدة مرات ثم يوضع الى الصينية ويوضع فى الثلاجة لمدة ساعة ثم يوضع فى فرن حامى ١٠ دقائق ثم تقدم باردة .

مل فـاى بالمـربى والكريمة

المقـــادير :

مقدار من عجينة الملفاى ـــ الحشـــو كريمة لبـانى مربة مشمش ـــ للوجه بياض بيضة ـــ سكر بودرة ..

الطـــريقة :

تفرد العجينة مستطيلة ٣٠×٤٠ سم ثم يقسم المستطيل الى نصفين بالعرض ويوضع المستطيلات على طيتين ويخرم بالشوكة وتعمل علامات بالسكين بالعرض لتكوين أصابع ثم يدهن الوجه ببياض البيضة ويرش بالســكر وتزج فى فرن حامى حتى تنضج الاصابع وتترك حتى تبرد وتفصل الأصابع عن بعضها وتفــرد نصف عدد الاصــابع بالمربى والنصف الآخر بالكريمة ويلصــق كل قطعتين معا ويغطى الوجه بسكر بودرة ويقدم باردا تماما .

اصابع الملل فـاى المحشوة

المقـــادير :

عجينة مل فاى ــ بيضة للوجــه ••

الطـــريقة :

تفرد العجينة ١ سم ثم تقطع مربعات ٨×٨ سم وتلقى المربعات على قطــع خشبية اســطوانية قطـــرها ١ سم ويلصق الطرف بالبيض ويدهن الأصابع بالبيض وتوضــع على صينة وتترك نصف ساعة ثم تخبز فى فرن حامى حتى تنضج وينزع الخشب وتترك الاصابع حتى تبرد بعيــدا عن الهواء ثم تحشى حلو وحادق •

المـــل فـــاى

المقـــادير :

٣ كوب دقيق واحد ونصف كوب زبدة ــ ذرة ملح ــ ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون ١ كوب ماء مثلج .

الطـــريقة :

تخلط الدقيق وذرة الملح مــع ٢ ملعقة زبدة مقطعــة صغيرا وتخلط بأطراف الأصــابع حتى تختفى الزبدة ثم يضاف عصير الليمون والماء الى الدقيق حيث تصبح العجينة جامدة قليلا ثم تعجن على لوح خشب مرشوش بالدقيق حتى يصبح املس ثم تفرد العجينة مستطيلا سمك ١ سم وتوضع باقى الزبدة بعد ان تقطع شرائح رفيعة ويطــوى عليها العجينة ويوضع فى الثلاجة وتكرر عملية الفـــرد والتطبيق ٥ مرات مع وضعها فى الثلاجة كل مرة وفى آخر مرة يغلف العجين بورق المونيوم ويحفظ فى الثلاجة لمدة ٦ ساعات قبل الاستعمال ..

تورتة الملـل فـــاى

المقـــــادير :

مقدار من عجينة الملل فاى — مربة مشمش كريم لبانى بالسكر فانيليا — للوجه — سكر بودرة — فستق مغربى .

الطـــريقة :

تفرد العجينة سمك ١ سم وتقطــع الى ٤ مستديرات قطر ٢٥ سم وتخرم بالشوكة وتترك فى الثلاجة ربع ساعة ثم تخبز فى فرن حامى حتى تنضج ثم توضع على منخل حتى تبرد ثم تساوى الأطراف وتغطى دائرتين بالمربى ودائرة بالكريمة والرابعة بدون تغطية وتوضع طبقــــة المربى ثم الكريمة ثم المربى ثم الأخيرة بدون تغطية ويضغط عليهـــا حتى تلتصق الدوائر ببعضـــها ويغطى الوجه بالســـكر البودرة وتدهن الجوانب بالمربى وترش بالفستق وتقدم .

أهـــــداء لك يا ســـيدتى :

نحن نســعد عنــدما نقوم بمساعدتك فى اسعاد

أفــراد اسرتك الحبيبــة ..

فنقدم لك بعضــا من اكلات الســمك اللذيذة

لنكون قــد اسدينا اليك بعضا من جميلك علينا

أخوكم حسن البدرى

سمك مع البطاطس والجمبرى

المقادير :

ربع كيلو بطاطس — ٢ كوب بشاميل — ١ كيلو شرائح قشر بياض — ملح وفلفل وكمون — ربع كيلو جمبرى مسلوق — ١ كوب جبن رومى ميشبور — عصير ليمون •

الطريقة :

تشوى البطاطس بقشرها ثم تقور ويتبل السمك بالليمون والفلفل ثم تلف ترنشات السمك وتمسك بالخلة وتوضع فى صينية مدهونة وتغطى بورق زبدة وتوضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة ثم تحشى البطاطس بطبقات متبادلة من الصلصة والجمبرى وتغطى بالبشامبل ويوضع أعلى كل واحدة قطعة سمك ملفوفة ويجمل بالبقدونس ويقدم ساخن •

ســمك بلطى بالكسبرة الخضراء

المقــادير :

١ كيلو سمك ـــ ٥ ربطة كسبرة مفرية ـــ ثوم ـــ شطة ملح فلفل وكمون ـــ دقيق زيت للتحمير نصف كــوب عصــير ليمون .

الطــريقة :

ينظف السمك ويغســـل ثم يخلط الدقيق مع الملح والكمون ويدهن به السمك ثم يحمر فى زيت حار وغزير حتى يحمر اللون ثم يشوح الثوم والكسبرة مكان السمك ويقلب على نار هادئة حتى تذبل الكســبرة ثم تضــاف الشطة وتقلب على النار مدة خمس دقائق ثم يوضع السمك فى طبق التقديم ويصب عليه الخليط السابق ويجمـــل بالكسبرة المفــرية ويقدم .

رقم الايداع ٢٠٠٣/١٩٣٥٠

مطبعة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ــ ش الجيش ــ ت : ٥٩٢٧٤٤٦